

Tagliatelle Carbonara mit Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier	200 g Mehl	200 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Carbonara:

50 g Pancetta	50 g Guanciale	2 Eier
100 g Parmesan	100 g Pecorino Romano	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	2 EL Walnüsse
2 EL Balsamicoessig	1 TL körniger Senf	1 TL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Die Eier, Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und 1 TL Salz in einer Küchenmaschine verkneten, nach und nach Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals mit den Händen durchkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und Tagliatelle herstellen. Tagliatelle in Salzwasser garen. Abgießen und dabei das Kochwasser auffangen.

Für die Carbonara:

Guanciale grob zerkleinern, Pancetta klein schneiden. Guanciale in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, dann Pancetta hinzugeben.

Parmesan und Pecorino reiben und einem Ei und einem Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tagliatelle hinzugeben sowie 50 ml Kochwasser der Nudeln. Alles mit dem Speck vermengen. Emulgieren lassen bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Parmesan und Pecorino über die Tagliatelle geben. Mit Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Walnüsse grob hacken. Granatapfelkerne auslösen. Balsamicoessig, Senf, Honig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Wildkräutersalat, Walnüsse und Granatapfelkerne vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Hörsgen am 27. Januar 2020